

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fornos a Gás Fixo Pizza UG140K Mosaico - 10 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2111.574	Modelo:	FORNO PIZZA GAS FIXO UG140K MOSAICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



C/ revestimento mosaico
Avec revêtement en mosaïque
Con revestimiento de mosaico
With mosaic coating



Especificacoes

Marca

UDI

Descricao Resumida

Forno a gás fixo para pizza, com estrutura em mosaico e material refratário vibrado. Capacidade para 10 pizzas de Ø30mm, produção de 150 pizzas/h. Potência de 30 kW.

Descricao Completa

Forno a Gás para Pizza UG140K – Principais Vantagens

Este forno a gás para pizza profissional, modelo UG140K Mosaico, foi concebido para responder às exigências elevadas dos ambientes de restauração e hotelaria, garantindo um desempenho superior e resultados excepcionais na confeção de pizzas.

A construção robusta em material refratário vibrado, com elevado percentual de óxido de alumínio, assegura uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade prolongada. O aquecimento ciclométrico, gerado por um queimador ecológico, otimiza o consumo energético, enquanto o ventilador integrado mantém a temperatura constante e evita o arrefecimento, contribuindo para uma significativa poupança de energia através da recirculação dos gases.

Com controlo independente da temperatura do chão e da cúpula, através de um controlador digital preciso, permite uma adaptação perfeita a diferentes tipos de massa e recheios, garantindo uma cozedura impecável em cada pizza.

Aplicações

Este forno é uma solução ideal para pizzarias com volume de produção elevado, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram eficiência e qualidade superior. A sua capacidade de produzir até 150 pizzas por hora torna-o perfeito para momentos de grande afluência, garantindo sempre a mesma excelência no produto final.

É particularmente indicado para cozinhas industriais e espaços com necessidade de um equipamento fiável e de alto rendimento, capaz de satisfazer a procura de pizzas artesanais e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1910x2150x2050 mm
Capacidade de Pizzas (Ø30mm)	10 unidades
Produção de Pizzas	150 unidades/hora
Consumo GPL	3.2 kg/h (30-31 mbar)
Consumo Gás Natural (G20)	4.2 m³/h
Consumo de Lenha	Não aplicável
Peso Líquido	1800 kg
Potência	30 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Independente (chão e cúpula), digital
Material	Material refratário vibrado com óxido de alumínio